



Еще в античные времена в текстах таких латинских авторов, как Плиний и Колумелла, документально отражено производство определенных сортов сыра из «пряденого молока» из коровьего молока в Южной Италии.

В одном из своих произведений Колумелла рассказывает о замешанном вручную сыре, который стекает стружкой в чане при одновременном его охлаждении. Этот сыр нарезают, бросают его в кипящую воду и замешивают вручную, а затем прессуют полученную массу в виде головки.

В начале 50-х годов сыр Моццарелла, изготовленный из коровьего молока, начали называть «Фьор ди Латте», чтобы подчеркнуть различие между процессами производства сыра. Несмотря на это, правильно приготовленная Моццарелла из коровьего молока может быть не менее восхитительной, чем Моццарелла из молока буйволиц.

Сыр Моццарелла относится к семейству «Паста Филата». Эти сорта сыра изготавливались с давних пор в Южной Италии, где молоко вследствие отсутствия холодильных приспособлений и наличия высоких температур окружающей среды – скисает быстро и спонтанно. Сыровары хорошо приспособились к тому, чтобы перерабатывать это скисающее молоко в сыр. Так родился сыр Моццарелла.

### Моцарелла

**Моцарелла, моцарелла** (ит. *Mozzarella*) — молодой итальянский сыр родом из региона Кампания. Классическая моцарелла (

*Mozzarella di bufala campana*

) производится из молока чёрных буйволиц, однако в продаже практически всегда присутствует моцарелла из коровьего молока. Этот сыр продают в виде белых шариков замоченных в рассоле, т.к. он долго не хранится. Самая вкусная моцарелла —

*giornata*

(однодневной давности), но её можно купить в Италии и в Украине- город Винница.

Выпускается и копчёная моцарелла (

*Mozzarella affumicata*

), моцарелла с начинками.

Производство сыра начинается с того, что молоко свёртывается сычужным ферментом. Затем белок нагревают до 80-90°C и помешивают до тех пор, пока не получится эластичная масса, из которой отрезают куски и лепят сыр различной формы (шарики, косички). Эта масса называется

*mozzatura*

(обрезь) — отсюда и название сыра. Оставшаяся после этого процесса сыворотка может быть использована для приготовления сыра рикотта.

### Свойства сыра:

- форма и размер сыра могут быть разными: большие шарики — «боккончини», шарики поменьше, размером с крупную черешню — «чильеджини», совсем маленькие — «перлини», а также сыр может продаваться в форме косички;

- снаружи у моцареллы тонкая (1 мм) блестящая и гладкая кожица со слегка заметными бугорками в том месте, где головку оторвали от общей массы;

- внутренняя структура — немного слоистая и не содержит пузырьков воздуха, при

разрезании сыра вытекает немного белой жидкости.

### Моццарелла в рассоле



На вкус моцарелла нежная, пресноватая, чуть упругая. Моццарелла — один из основных продуктов итальянской кухни; в первую очередь используется при приготовлении пиццы, а также в различных салатах, запеканках, лазаньях. Моццареллу также используют для приготовления пирога кальцоне, распространённого в центральных и южных регионах Италии. Национальным блюдом является капрезе (поочерёдно выложенные ломтики моцареллы и помидоров и листики базилика), цвета которого повторяют расцветку итальянского флага.

В продаже встречается пластовая моццарелла, поставляемая не в рассоле, а как обычный сыр, с возможностью более долгого хранения, однако она имеет мало общего с настоящей моццареллой.